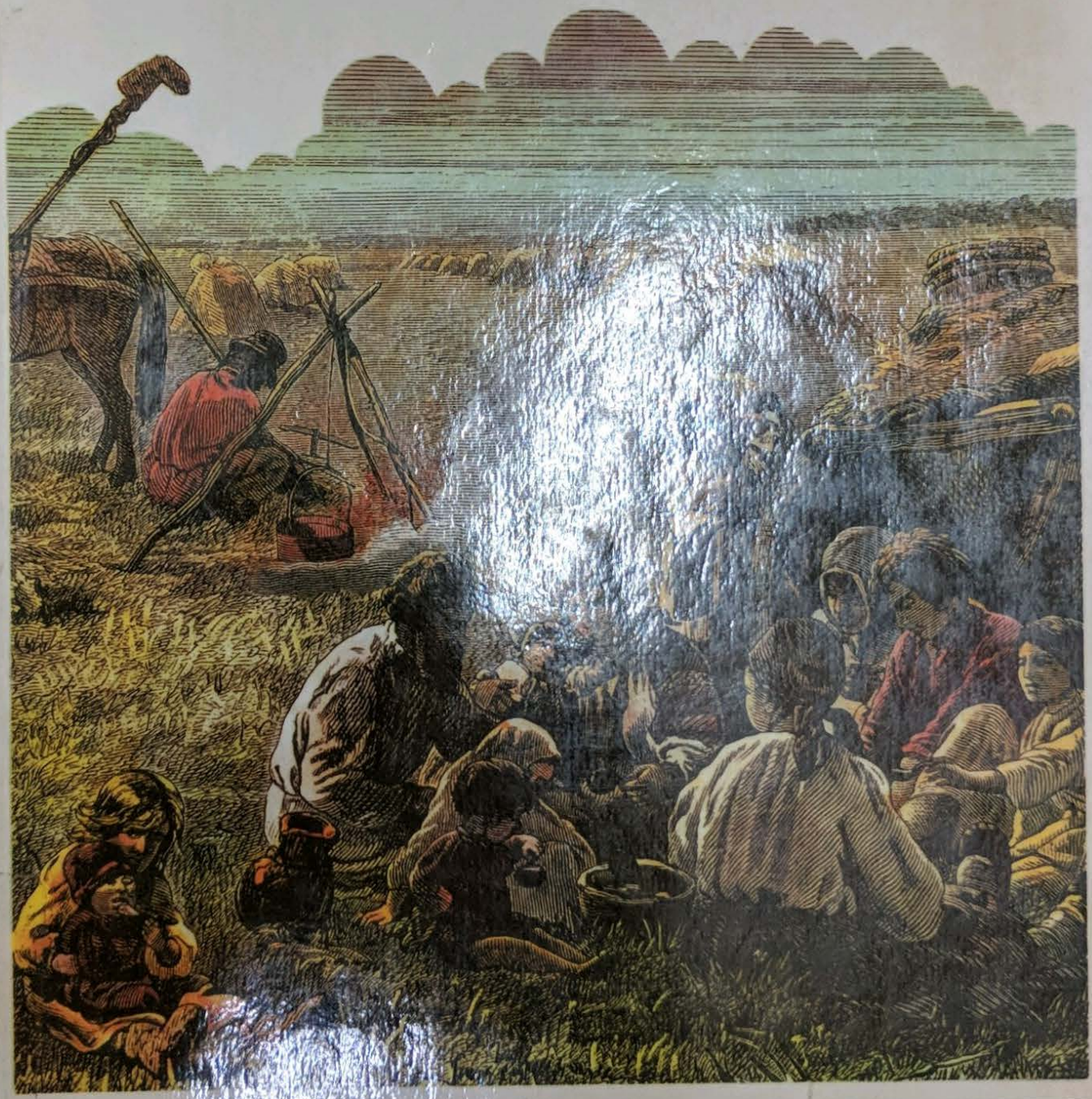
В.М. Ковалев, Н.П. Могильный

РУССКАЯ КУХНЯ: ТРАДИЦИИ И ОБЫЧАИ



ной) рыбы жирных сортов, лучше осетрины, 400 г соленой рыбы (севрюга, осетрина, белуга), 10—15 раков, 2 корня петрушки, 5 соленых огурцов, 2 столовые ложки муки, огуречный рассол, соль, перец по вкусу, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 пучок укропа.

Ершей сложить в марлю, завязать ее в узелок и опустить в кастрюлю с водой. Добавить корень петрушки, соль и сварить уху. Когда уха сварится, удалить из нее марлю с ершами и процедить. Затем сварить в ней порционные куски крупной рыбы. Сваренную рыбу переложить в холодную подсоленную воду. Соленую рыбу сварить отдельно.

В разогретой кастрюле обжарить муку, развести ее горячим огуречным рассолом, довести до кипения, добавить бульон от варки свежей рыбы и еще раз вскипятить. Затем положить в кастрюлю гарнир: куски отваренной рыбы, припущенные с томатом до мягкости огурцы, вареные раковые шейки.

В тарелки с рассольником положить укроп.

Солянка

Солянкой в русской кухне называют густой суп, приготовленный на очень крепком мясном, рыбном или грибном отваре с острыми пряными приправами. В народе под таким названием известно и другое блюдо — жареная капуста.

В словаре В. И. Даля читаем, что «солянка — это горячая похлебка с мясом, капустой, луком, огурцом». Она как бы соединила в себе компоненты щей и рассольника и считалась крестьянской едой.

Со временем кисло-солено-острая основа этого блюда значительно усилилась за счет добавки хлебного кваса, лимона, маслин, каперсов, соленых и маринованных грибов. В результате кушанье стало более соленым и острым.

Солянки в России, как мы уже отметили, готовят трех видов: мясные, рыбные, грибные. При этом в состав супа включают самые разные виды мясных продуктов и рыбы. Кстати, отсюда и значение слова «солянка» — мешанина, неразбериха... Рассказывают, что это название появилось в те далекие времена, когда по большим праздникам в деревнях готовили «общий» суп для всех жителей. Каждый приносил те продукты, которые у него имелись. Они складывались в один общий котел, так что трудно было разобрать, из чего состоял такой суп. Не беремся утверждать, что это поверье достоверно, но и сегодня русские люди называют солянкой всякую смесь из разных компонентов («сборная солянка»).

Разнообразные мясные и рыбные продукты, свежие и сушеные грибы, используемые в солянках, варят в концентрированных бульонах. Соленые огурцы припускают тем же способом, как для рассольников. Репчатый лук, как правило, пассеруют с томатом-пюре. У оливок удаляют косточки. Если в солянке используется лимон, то его очищают от цедры и нарезают кружочками.

Перед подачей на стол в тарелку с мясной солянкой кладут ложку-другую сметаны.

Московская солянка

200 г свежей семги, 200 г свежего судака, 200 г свежей (или соленой) осетрины, 100 г оливок, 2 столовые ложки томата-пюре, 3—4 белых маринованных гриба, 2—3 соленых огурца, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан огуречного рассола, 1 столовая ложка каперсов, черный перец, лавровый лист, соль по вкусу, 1,5—2 л мясного или рыбного бульона.

Мелко изрубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на масле. Всыпать в эту же кастрюлю муку, влить бульон и огуречный рассол, хорошенько перемешать и довести до кипения.

Затем добавить нашинкованные грибы, каперсы, оливки, лавровый лист и перец и снова довести до кипения.

Положить в кастрюлю ошпаренные куски подготовленной рыбы, припущенные с томатом-пюре огурцы и варить до готовности рыбы на слабом огне.



Солянка должна иметь светлый, слегка красноватый бульон, острый вкус, запах рыбы и пряностей. В тарелки раскладывают по куску каждого вида рыбы, заливают их супом, добавляют кружок лимона, зелень, маслины. К солянке хорошо подать расстегаи с рыбой.

Мясная солянка

800 г говядины, 150 г телятины, 150 г курятины, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2 соленых огурца, 5 столовых ложек грибов (лучше рыжиков), 10—12 оливок, 1 столовая ложка каперсов, 1 стакан густой сметаны, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и черным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда.

В этом же бульоне сварить курицу, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон.

На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу, развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10—15 минут. За 1—2 минуты до окончания варки добавить сметану.

Домашнюю птицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле.

Солянка донская

250—300 г осетрины, 300—350 г головизны любой крупной речной рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка каперсов, 2—3 свежих помидора, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 столовые ложки сливочного масла, 1,5—2 л рыбного бульона, соль, перец по вкусу.

Сварить из головизны концентрированный рыбный бульон и процедить. Морковь нарезать кружочками, а лук — кольцами и обжарить на сливочном масле, добавив в конце томат-пюре. В кипящий бульон положить подготовленные овощи, ошпаренные порционные куски осетрины, припущенные соленые огурцы, каперсы и варить до готовности рыбы.

За 5—10 минут до окончания варки опустить в солянку нарезанные кружочками свежие помидоры, соль, специи. В тарелку положить куски осетрины, нарезанную головизну, маслины, кружочек лимона и зелень.